■■■ Gama Snack-Bar

HP-140

Horno para Pizzas

■■■ Instrucciones para la Instalacion y Modo de empleo.

Franke España, S.A.
Apartado Correos, 174
08100-Mollet del Vallès
(Barcelona)

http://www.franke.es
email:fss-comercialvt@franke.com
Telf: 902 240 021
Fax: 900 444 445

FRANKE

Maquinaria
y Artículos
para Hostelería
y Colectividades

■ Técnica ■ Calidad ■ Diseño

Instrucciones para la Instalación y Modo de empleo

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE ESPAÑA S.A.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañia”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

11/04/2000

■■■ Instrucciones para la Instalación y Modo de empleo

1. Presentación del aparato

Este horno de gran capacidad para pizzas permite cocer pizzas de hasta 40 cm de diámetro y pasteles y otras golosinas dulces o saladas.

Este producto está destinado para uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado. No ha sido diseñado para uso doméstico y, por lo tanto, no puede ponerse a disposición de la clientela.

Un instalador cualificado debe instalarlo, de conformidad con las normas vigentes. La placa de identificación se encuentra en la parte trasera del producto.

2. Instalación

Este aparato funciona con una alimentación de 230 ó 110 V, corriente alterna, tal como se indica en la placa de identificación. No se debe conectar a una alimentación de corriente continua dado que se puede dañar irremediablemente.

La potencia consumida es de:

HP 1400: 3300 W

Este horno debe conectarse a una toma mural, preferentemente equipada con una toma de tierra. Si se conecta a una toma que ya esté sobrecargada puede ocurrir una disfunción y dañarse la instalación eléctrica.

3. Dimensiones y capacidad

Modelo	Capacidad interna (mm)	Dimensiones externas (mm)	Peso
HP 1400	400x400x110	545x520x220	15.2 Kg.

4. Funcionamiento

Este horno está equipado con 2 resistencias de 2200 W arriba y de 1100 W abajo. Para simplificar su uso y evitar una doble manipulación, se ha unido rígidamente la rejilla a la puerta. La parte trasera del horno está equipada con agujeros que permiten evacuar el vapor, cuya cantidad puede ser considerable cuando se cuecen productos congelados.
El tiempo de precalentamiento (300ºC) es de aproximadamente 8 minutos.
Para cocer una pizza, se deben encender las 2 resistencias (interruptor encendido) y colocar el termostato en 320ºC. Se podrá adaptar esta temperatura en función del espesor de la pasta. Por ejemplo, se requieren aproximadamente 7 minutos y 30 segundos para cocer una pizza de 400 g. El interruptor permite desconectar la resistencia inferior. Sólo se alimentará la resistencia superior y, de esta manera, se podrán realizar platos gratinados. La elevada potencia de la resistencia permite efectuar esta operación muy rápidamente.

Los ajustes de temperatura y tiempo están a la discreción de cada usuario. Al calentar por la primera vez el horno, poner el termostato en la posición máxima durante aproximadamente 1 hora, el temporizador dispone de una posición “C” que corresponde al funcionamiento en continuo. Del horno pueden desprenderse olor y humo. Esto es normal, porque el material aislante es nuevo. Se puede utilizar un producto detergente si éste no es demasiado agresivo. A continuación, se deberán enjuagar bien las zonas que hubieran estado en contacto con este producto.

5. Limpieza

Para limpiar el interior del horno, extraer la puerta y su rejilla.
Debajo de la resistencia inferior se encuentra un plato para recoger las migas. La resistencia está montada sobre un resorte y se levanta para extraer el plato y poder limpiar con mayor facilidad la parte inferior del horno. Se recomienda realizar esta operación cuando el horno esté frío. Dado que la resistencia inferior está directamente expuesta a las caídas de salsas o de otras sustancias, es mejor limpiarla regularmente para evitar olores de quemado durante la cocción y garantizarle un tiempo de vida máximo.
Se recomienda limpiar el horno todos los días.
Para que el horno conserve su aspecto atractivo, nunca se debe utilizar una esponja abrasiva o de lana de roca para limpiarlo.
Nunca limpie su aparato bajo un chorro de agua, las infiltraciones pueden dañarlo.

Importante:

Si se debe colocar este aparato muy cerca de una pared, un tabique, un mueble de cocina, de bordes decorativos, etc., se recomienda que éstos estén hechos de un material incombustible o, si este no fuere el caso, deberán estar recubiertos con un material adecuado, buen aislante térmico, incombustible. Igualmente, se debe prestar una especial atención a las reglamentaciones en materia de prevención de incendios.